

Champagne Roederer "Brut Collection 243"



Prix du produit :

348,00 €

caractéristiques du produit :

Région: CHAMPAGNE

Vigneron(ne): J-B Lecaillon (ROEDERER)

Millésime: NM

Appellation: Champagne

Couleur: bulles, blanc

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Brut Collection 243

RVF: 92/100

Wine Advocate (Parker): 92/100

Cépage dominant: chardonnay

Description brève du produit :

Cette nouvelle cuvée a été élaborée sur une base de 2018, la 243ème vendange de la maison **Roederer**. Un Champagne qui privilégie l'expression des terroirs à la permanence d'un goût, pour suivre l'ambitieuse tendance actuelle d'authenticité. Une révolution dans l'univers des bruts sans année, avec toujours la recherche de perfection signée Roederer ! 92/100 RVF.

Description du produit :

**PRÉSENTATION DES SOURCES D'AGAPE
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK**

Commentaires sur ce

Champagne Roederer "Brut Collection 243"

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2024 (août 2023) : **92/100**. *"Brut Collection*

(N°243) issu de la base 2018 est, au même stade que l'année passée plus lisible et épanoui que le 242. Ce vin assume son gras et sa rondeur, sans molesse."

Robert Parker's Wine Advocate (William Kelley, sept. 2022) : 92/100. *Based on the 2018 vintage and complemented by reserve wines from a solera established in 2012, as well as younger foudre-aged reserve wines, Roederer's newly released NV Brut Collection 243 is a pillowy, enveloping Champagne evocative of crisp stone fruits, honeycomb, white flowers and buttery pastry. Medium to full-bodied, fleshy and generous, with an ample core of fruit, bright acids and a saline finish, it will offer demonstrative drinking on release. Drink date 2021-2035.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Chaque collection est un "pas de côté", un nouveau chapitre dans l'univers du goût de la Maison. A chaque fois singulier mais toujours résolument Roederer!

Millésime : L'année 2018 est une année singulière, continentale et magistrale : l'été 2018 a battu de nombreux records historiques en termes de chaleur, de sécheresse et d'ensoleillement. Résultat... des Pinots noirs au grain et à la texture magnifique, des Chardonnays dense et salins si vendangés suffisamment mûrs et des Meuniers au fruité intense. Les vendanges se sont déroulées du 27 août au 8 septembre..

Commentaires de dégustation : Couleur or brillant aux reflets chatoyants. Effervescence fine et dynamique prolongée par un cordon très persistant. Bouquet immédiat, à la fois ample et de belle fraîcheur. Panier de fruits mûrs mais délicats où l'on retrouve avec précision les fruits jaunes (mirabelle) du Pinot noir et les agrumes sucrés (tarte au citron), les parfums de délicates fleurs blanches (jasmin) du Chardonnay. Après quelques minutes, les notes d'autolyse apparaissent sous forme de fumées et de viennoiserie légèrement toastées.

Bouche dense, profonde, trame riche et structurée. La texture est envoûtante tant la matière charnue du Pinot noir de la Montagne ondule dans la bouche et se prolonge par une immense fraîcheur saline et une pointe d'amertume. Impression simultanée de force, de richesse et de puissance de Pinots noirs à la maturité magistrale délicieusement équilibrés par la fraîcheur calcaire et la densité des Chardonnays qui dominent cet assemblage.

Le style chaleureux, gourmand de Collection est bien là grâce à la grande maturité de la vendange la plus récente :

2018. Mais la fraîcheur, l'énergie et la complexité de la Réserve Perpétuelle créée en 2012 ainsi que le grain boisé

des Réserves Foudres viennent étirer et allonger la matière pour lui donner finesse et persistance !.

Domaines :

1/3 Vignoble de "La Rivière"

1/3 Vignoble de "La Montagne"

1/3 Vignoble de "La Côte"

Cépages :

42% Chardonnay

40% Pinot noir

18% Meunier

243ème assemblage : Vendange 2018

Vins de réserve élevés sous bois :

10% (2009, 2011, 2013, 2014, 2015, 2016, 2017)

Fermentation Malolactique : 26%

Réserve perpétuelle :

34% (2012, 2013, 2014, 2015, 2016, 2017)

Dosage : 8 g/l